

UIN MENGABDI QARYAH THAYYIBAH TAHUN 2020

JUDUL:
**STRATEGI PENDORONG PEREKONOMIAN: PETANI
BATU SAAT PANDEMI MELALUI PENGEMASAN
PRODUK PASCA PANEN**

Nomor DIPA	:	SP DIPA-025.04.2.423812/2020
Tanggal	:	Tanggal 12 November 2019
Kegiatan	:	UIN Mengabdi <i>Qaryah Thayyibah</i> Tahun 2020
Tempat	:	Dusun Precet, Desa Sumbersekar, Dau
RT/RW	:
Kelurahan	:
Kecamatan	:	Dau
Kota	:	Kabupaten Malang

Oleh:

Ach. Nashichuddin/2005077301/Ketua
Ria Dhea Layla N.K/2009079002/Anggota I
Heni Widayani/2006109001/Anggota II



**KEMENTERIAN AGAMA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (LP2M)
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM MALANG
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat
UIN Mengabdi *Qaryah Thayyibah* Tahun
2020 ini disahkan oleh
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada
Masyarakat (LP2M) Universitas Islam Negeri
Maulana Malik Ibrahim Malang
Pada tanggal 20 Oktober 2020

Pelaksana Kegiatan

Ketua : Nama Achmad Nashichuddin

NIDN 2005077301

Tanda Tangan

Anggota I : Nama Ria Dhea Layla N.K .

NIDN 2009079002

Tanda Tangan

Anggota : Nama Heni Widayani
II

NIDN 2006109001

Tanda Tangan

Ketua LP2M
UIN Maulana Malik Ibrahim Malang

Dr. Hj. Tutik Hamidah, M. Ag
NIP: 195904231986032003

Abstrak

Dampak pandemi Covid-19 membuat para petani mengalami kerugian karena distribusi sayuran segar yang terhambat. Sayuran segar yang telah dipanen dan tidak dibeli oleh pedagang sayur atau tengkulak cepat layu sehingga mengurangi nilai jual. Fenomena ini terjadi di banyak daerah perkebunan sayur, salah satunya di daerah Precet, Kabupaten Malang. Sayuran segar yang melimpah pada saat musim panen menjadi sumber penghidupan masyarakat sekitar. Namun, pengolahan dan pengemasan sayuran yang belum optimal mengakibatkan harga sayur jatuh pada masa panen tersebut.

Pelatihan pengolahan dan pengemasan sayuran pasca panen menjadi hal yang penting, agar ekonomi masyarakat lokal terus berjalan di tengah pandemi. Pengolahan dan pengemasan sayuran segar diharapkan dapat membuat sayuran hasil panen dapat awet untuk waktu yang lebih lama dan sayuran lokal Precet dapat dipasarkan secara lebih luas. Selain pelatihan teknik pengolahan dan pengemasan sayuran, sosialisasi mengenai kadar gizi sayuran beku juga disampaikan kepada warga Precet, untuk meluruskan stigma negatif yang menganggap bahwa gizi dan vitamin pada sayuran beku berkurang.

Program pengabdian ini diharapkan mampu mendongkrak perekonomian masyarakat Desa Precet serta memberi wawasan kepada masyarakat bahwa sayuran beku sama baiknya dengan sayuran segar apabila dikemas dengan baik dan benar.

Daftar Isi

HALAMAN PENGESAHAN	2
BAB I PENDAHULUAN.....	5
A. Latar Belakang	5
B. Permasalahan	6
C. Tujuan	6
D. Signifikasi	6
BAB II KERANGKA KONSEP.....	7
A. Gambaran Umum Lokasi Pengabdian	7
B. Kondisi Saat Ini Masyarakat Dampingan	8
C. Kondisi yang Diharapkan	11
D. Strategi Pelaksanaan/Metode	12
E. Teori <i>Community Development (Comdev)</i>	13
BAB III PELAKSANAAN PENGABDIAN	14
A. Gambaran Kegiatan	14
B. Produk yang Dihasilkan dari Pendampingan.....	16
BAB IV DISKUSI KEILMUAN	18
A. Diskusi Data.....	18
B. Follow Up	19
BAB V PENUTUP	21
A. Kesimpulan	21
B. Rekomendasi.....	21
DAFTAR PUSTAKA	22
Dokumentasi kegiatan	23

Dokumentasi kegiatan



Koordinasi Tim Pengabdian Pra-Workshop



Foto bersama dengan warga binaan Dusun Precet, Sumbersekar



Pendampingan Proses Pengemasan per kelompok peserta



Tim pengabdian 20-PK-01

Kegiatan Workshop telah didokumentasikan berupa

1. Publikasi kegiatan di blog Sipemas UIN Maulana Malik Ibrahim Malang secara online yang dapat diakses pada : <https://sipemas.uin-malang.ac.id/blog/workshop-pengolahan-dan-pengemasan-sayuran-pasca-panen-oleh-tim-pengabdian-20pk01-qaryah-thayyibah-2020>
2. Publikasi kegiatan pada Radar Malang versi cetak Edisi 23 September 2020
3. Publikasi kegiatan pada Radar Malang secara online yang dapat diakses pada : <https://radarmalang.jawapos.com/pendidikan/23/09/2020/uin-malang-mengabdi-ajari-petani-olah-sayur-demi-dongkrak-penjualan/#>
4. Video yang dapat diakses pada : <https://youtu.be/mfKp5A0AKj4>